

農林水産省大臣官房長賞

『つなげる力』

徳島県徳島市千松小学校 六年 牧野 文香

「好きな給食は？」と母に聞かれ、私はとつさに「ふしめんカレースープ！」と答えた。野菜たっぷり、の温かいカレースープを一口、それから食べるつるつるのめんの食感、はもうたまらない。母は「きつと徳島の半田そうめんのふしめんだね、食べてみたいな。」と言った。私は四年生の時に神奈川県から徳島県へ引っこしてきた。それまで、半田そうめんを食べたことがなかった。

私の通う千松小学校では、毎月十九日が「食育の日」だ。朝の時間に栄養師の先生が作った映像を教室で見ている。食事と健康の関わりや旬の食材について分かりやすく説明してくれる。また、その日のこん立は県産の旬の食材を多く使用したり、郷土料理が登場したりする。例えば、三月には「さわらのすだち風味」と「徳島たっぷりみそ汁」。春が旬のさわらも、みそ汁に入っているほくほくのさつまいもおいしかった。四月の「若竹汁」は、とれたてのたけのこのシャキシャキとした食感が楽しめた。食育の日以外でも、県産わかめとすだち酢を使った「阿波っ子ナムル」や「れんこんのいため煮」も大好きだ。私は、今までなじみがなかったすだちやさわら、鳴門金時などのたくさん、の食材を給食で味わうことで知り、好きになった。また、ご飯は市内産の「あきさかり」、牛乳も県内産だ。神奈川の学校では神奈川県産の牛乳を飲んでた。特産の小松菜もよくこん立に出ていた。

私の姉は、一年間だけ沖縄県で給食を食べていた。先日、沖縄の友達と再会した時には「あのむらさき色のパン（紅いもパン）がおいしかったね。」と十年前の給食の話でもり上がっていた。姉は「アーサ（青さ）と島豆ふのみそ汁」も好きだったそうだ。私も一年の時に好きなこん立や教室の様子を覚えている。先生がチリコンカンのお皿をパンできれいにしていた。その食べ方を私は今もまねしている。

私は気づいた。友達や先生といっしょに食べる給食には、「つなげる力」がある。一つ目は人と季節をつなげる力。旬の食材をいただくことで季節を感じることができる。二つ目は人と地域をつなげる力。地元の食材や郷土料理を味わい、地産地消をすることで住んでいる地域を応援し、好きになるのではないかと思う。そして、三つ目は人と人をつなげる力だ。いっしょに食べる人や作ってくれる人、それを支えてくれる人は給食を通してつながっている。何年たっても私たちは給食の記憶を心で大事に持っていることだろう。

私たちを支えてくれる多くの人たちに感謝し、学校の友達や先生といっしょに楽しみながら給食をいただきたい。九月の食育の日の主菜は「さばの塩焼き」と「すだち」。さばに旬のすだちえをぎゅつとしばっていたのが今から楽しみだ。